



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAŞ KÖFTE (İĞDIR)

<https://www.aksam.com.tr>

Köftede kullanılan et manda eti ve taze kesilmiş olması, taşa dövülmesi ve aynı gün içinde yemek olarak hazırlanması lazım.

Köfte taş üstünde tokmakla dövülüyor, içerisine belli baharatlar ekliyoruz ve özellikle kırık nohuttan elde ettiğimiz lapa ile yoğuruyoruz.

Köftenin bir diğer özelliği de içerisinde reyhan ve ekşi erik katılmasıdır.

Tandır lavaşıyla servis ediliyor.

Suyuna ekmek doğranarak yenilmesiyle bilinen taş köftesi, önemli ve özel günlerde tüketilmesinin yanı sıra turistik amaçlı da tercih edilen yemekler arasında.



